



I. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	:	Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebidas
CÓDIGO	:	HO117
CICLO	:	202101
CUERPO ACADÉMICO	:	Flórez Flores, Martha Virginia
CRÉDITOS	:	3
SEMANAS	:	16
HORAS	:	3 H (Teoría) Semanal
ÁREA O CARRERA	:	Hotelería y Administración

II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

III. INTRODUCCIÓN

Selección, sanidad e Higiene de A & B es un curso de carrera en Hotelería y Administración, de naturaleza teórica dirigido a los estudiantes del primer ciclo, en este curso realizas problemas, simulaciones y casos, desarrollando así Buenas Prácticas de Higiene, Manipulación, Producción y los Sistema de seguridad alimentaria como HACCP, ISO, y otros, los que te permitirán adquirir conocimientos y habilidades en la correcta selección, producción y control de los alimentos.

Teniendo en cuenta que nuestro país es ya reconocido en todo el mundo por su excelente gastronomía, lo que favorece de manera directa la oferta hotelera y turística, es necesario que de la mano con la calidad organoléptica es decir el sabor, olor, color de los alimentos deba ir la calidad sanitaria asegurando así el prestigio del servicio de alimentación hotelera. Por eso el curso busca desarrollar la competencia general de ciudadanía, nivel 1 y competencia específica de Planificación y control y servicio al cliente ambas del nivel 1.

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al finalizar el curso, el estudiante diseña un programa de Inocuidad y Calidad sanitaria en un servicio de alimentación hotelera ficticia, teniendo en cuenta las buenas prácticas de higiene, producción y normativas actuales.

Competencia General: Ciudadanía

Nivel: 1

Definición: Capacidad para evaluar el sentido ético de las acciones y decisiones en su relación con la convivencia humana en sociedades plurales y el respeto de los derechos y deberes ciudadanos.

Competencia Específica: Planificación y control

Nivel: 1

Definición: Explica la importancia del planeamiento estratégico y el análisis del entorno para la consecución de los objetivos de una organización, reconociendo la necesidad de llevar a cabo el control de los procesos y actividades como medida del desempeño de la organización.

Competencia Específica: Servicio al cliente

Nivel: 1

Definición: Crea procedimientos, lista de cotejo, y herramientas para medir y continuamente mejorar los servicios ofrecidos

Logo del Curso : (ACPHA)

- Describe el correcto funcionamiento del proceso de la cadena alimentaria en una operación de servicios de alimentos .
- Identifica los factores de riesgos dentro en el proceso de alimentos: procesos de producción, manipulación, conservación y distribución que garanticen la calidad y seguridad.
- Reconoce la importancia y responsabilidad de la manipulación de alimentos, así como las alteraciones causadas por el deterioro y contaminantes teniendo consecuencias para el alimento y la salud del consumidor.
- Recognize the importance of the production, and processing processes as well as the treatment of food.
- Identifica puntos críticos de control que afectan el estado de los alimentos como son los manipuladores, equipos, entre otros.
- Analiza los sistemas de seguridad alimentaria teniendo en cuenta las normativas actuales para adaptarlos a un tipo de servicio de alimentación ya sea en un hotel, restaurante o servicio de catering.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD N°: 1 BASES BIOLÓGICAS Y CULTURALES DE LOS ALIMENTOS, ALTERACIONES Y CONSECUENCIAS (ETAs)

LOGRO

Competencia(s):

Competencia General: Ciudadanía

Competencia específica: Planificación y control

Al finalizar la unidad, el estudiante identifica las características biológicas y culturales de los alimentos, así como las alteraciones causadas por el deterioro y contaminantes teniendo consecuencias para el alimento y la salud del consumidor

TEMARIO

Semana 1:

Introducción al curso. Definición de los alimentos, componentes de los alimentos. Clasificación de los alimentos por su perecibilidad y nutrientes

La alimentación y su influencia en la cultura

Actividad de Aprendizaje:

Presentación del syllabus, logros y el plan del curso

Exposición de la Sesión 01

Evidencia de aprendizaje:

Mapa mental sobre clasificación de los alimentos y su relación con la cultura.

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos: acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2ªEd. México, D.F

Semana 2:

-Deterioro y tipos de deterioro. Contaminación: tipos de contaminación de los alimentos.

Actividad de Aprendizaje:

Presentación de los conceptos y fundamentos con el ppt sobre deterioro y contaminación.

Video de Contaminación CAPITULO: BAD SEED.

Evidencia de aprendizaje:

Cuestionario

Sobre Video de contaminación BAD SEED

Bibliografía

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos: acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2ªEd. México, D.F

Semana 3:

-Enfermedades microbianas asociadas con los alimentos y su repercusión en el rubro de restauración hotelera

Actividad de Aprendizaje:

-Dinámica de grupo de la lectura de ETAs

Evidencia de Aprendizaje:

-Estudio de caso

sobre enfermedades transmitidas por alimentos

TA1: Promedio de evaluaciones de las semanas 1 a 3

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos: acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2°Ed. México, D.F

HORA(S) / SEMANA(S)

Semanas 1,2 y 3

UNIDAD N°: 2 ECOLOGÍA MICROBIANA, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

LOGRO

Competencia(s):

Competencia general: Ciudadanía en el nivel 1.

Competencia específica: Planificación y control en el nivel 1.

Servicio al cliente nivel 1

Al finalizar la unidad, el estudiante compara los distintos métodos de conservación, selección y almacenamiento de los alimentos con su ecología microbiana, valorando también la biodiversidad de nuestros productos y gastronomía.

TEMARIO

Semana 4:

- Factores intrínsecos y extrínsecos que favorecen la proliferación microbiana en los alimentos.

-Métodos de conservación de los alimentos: biológicos, físicos y químicos.

Actividad de Aprendizaje:

Clase expositiva, con ejemplos y participación activa de los alumnos

Práctica de reconocimiento de alimentos procesados para identificar métodos de conservación

Evidencia de aprendizaje:

Informe de práctica Sobre métodos de conservación

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2°Ed. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

SÁNCHEZ MAZA, Miguel (2008). Manipulador de Alimentos. Ed. Limusa.

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos : acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2°Ed. México, D.F. : Limusa (641.300289 BRAV)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 5:

Biodiversidad y criterio para la selección de los alimentos de origen animal, vegetal y procesado.

Evaluación sensorial de los alimentos

Actividad de Aprendizaje:

-Visita virtual al mercado mayorista de Santa Anita.

Evidencia de aprendizaje:

Cuestionario de visita virtual a Mercado .

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

SÁNCHEZ MAZA, Miguel (2008). Manipulador de Alimentos. Ed. Limusa.

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos : acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2ªEd. México, D.F. : Limusa (641.300289 BRAV)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 6:

-Calidad de los alimentos. Factores que afectan la calidad de un producto y de la empresa

-Practica calificada 01

Actividad de Aprendizaje:

Clase expositiva sobre calidad y los factores que afectan la calidad.

Practica calificada 01 de las sesiones de 01 a la semana 06

Evidencia de Aprendizaje:

-Evaluación escrita: Practica calificada

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

SÁNCHEZ MAZA, Miguel (2008). Manipulador de Alimentos. Ed. Limusa.

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos : acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2ªEd. México, D.F. : Limusa (641.300289 BRAV)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 7:

Etiquetado y aditivos. Caducidad y vida útil de los alimentos.

Actividad de Aprendizaje:

Clase expositiva y Ccheck list con etiqueta de alimentos

Evidencia de Aprendizaje:

Lista de cotejo y conclusiones sobre etiquetado

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

SÁNCHEZ MAZA, Miguel (2008). Manipulador de Alimentos. Ed. Limusa.

BRAVO MARTÍNEZ, FRANCISCO (2012) El manejo higiénico de los alimentos : acorde con la NOM-251-SSA1 2010. 2ªEd. México, D.F. : Limusa (641.300289 BRAV)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 8:

Evaluación Parcial: Entrega del trabajo parcial

Evidencia de Aprendizaje:

Presentación del trabajo de investigación

Evaluación individual y grupal

HORA(S) / SEMANA(S)

Semana 4,5,6,7 y 8

UNIDAD N°: 3 BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, MANIPULACION Y PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

LOGRO

Competencia(s):

Competencia general: Ciudadanía en el nivel 1.

Competencia específica: Planificación y control en el nivel 1.

Servicio al cliente en el nivel 1

Al finalizar la unidad, el estudiante aplica las buenas prácticas en un servicio de alimentación, siendo estas las bases para la inocuidad de los alimentos, para así asegurar la seguridad alimentaria y el prestigio de la empresa.

TEMARIO

Semana 9:

- Buenas prácticas de higiene de los alimentos desde su adquisición, envasados y transporte.
- Diseño de higiene de manipuladores, equipos y servicios de alimentación como restaurantes y hoteles.

Actividad de Aprendizaje:

Presentación de fundamentos con el PPT sobre las BPH del personal, equipos e instalaciones. Video de buenas practicas

Evidencia de aprendizaje:

Cuestionario de buenas prácticas de higiene

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

JOHNS, Nicholas (1999) Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Zaragoza : Acribia. (641.300289 JOHN)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 10:

Buenas prácticas de higiene. Programa de Limpieza, Desinfección y Plagas.

Procesos Operacionales Estándares de Saneamiento (POES).

Actividad de Aprendizaje:

Presentación de los conceptos y fundamentos con el PPT sobre limpieza y desinfección

Evidencia de aprendizaje:

Mapa mental de POES (lectura 07)

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

JOHNS, Nicholas (1999) Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Zaragoza : Acribia. (641.300289 JOHN)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 11:

Buenas prácticas de manipulación (transporte, recepción, almacenamiento) y producción (BPP) de los alimentos.

Actividad de Aprendizaje:

Video de un caso de BPM.

Evidencia de aprendizaje:

Discusión y cuestionario del video

Bibliografía

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

JOHNS, Nicholas (1999) Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Zaragoza : Acribia. (641.300289 JOHN)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

Semana 12

Buenas prácticas de producción de los alimentos

Actividad de Aprendizaje:

Presentación de fundamentos con el PPT sobre las BPP del personal, equipos e instalaciones.

Evidencia de Aprendizaje:

Lista de cotejo y conclusiones de las normas cumplidas

Bibliografía:

ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 2ªEd. Madrid : Paraninfo.

REQUENA PELÁEZ, J. M. (2015). Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (Cocineros) (2a. ed.) Málaga: Editorial ICB

JOHNS, Nicholas (1999) Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Zaragoza : Acribia. (641.300289 JOHN)

FORSYTHE, S. J. (2011) Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza : Acribia

HORA(S) / SEMANA(S)

Semana 9,10,11 y 12

UNIDAD Nº: 4 HACCP, ISO y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

LOGRO

Competencia(s):

Competencia general: Ciudadanía en el nivel 1.

Competencia específica: Planificación y control en el nivel 1.

Servicio al Cliente en el nivel 1.

Al finalizar la unidad, el estudiante analiza los sistemas de seguridad alimentaria teniendo en cuenta las normativas actuales para adaptarlos a un tipo de servicio de alimentación.

TEMARIO

Semana 13:

Concepto: HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). Los 7 Principios, determinación y aplicación del sistema HACCP en restaurantes y hoteles.

Actividad de Aprendizaje:

Clase expositiva, con ejemplos y participación activa de los alumnos se

Video sobre HACCP

Evidencia de aprendizaje:

Ejercicios de HACCP.

Flujograma

de las preparaciones de alimentos etc

Bibliografía

SURAK, John G. (2007) The certified HACCP auditor handbook. American Society for Quality, Quality Press, Milwaukee.

FAO - WHO FOOD STANDARDS (2021) Codex Alimentarius.

ISO (2021) Sitio web de la International Organization Standardization (<http://www.iso.org/>)

MADRID VICENTE, Antonio (2001) Normas de calidad de alimentos y bebidas. Madrid : Antonio Madrid Vicente : Mundi-Prensa.

Semana 14

CODEX ALIMENTARIO. Normas Técnicas INDECOPI. Reglamento Sanitario de Alimentos.

Protocolo para atención a salón y delivery en restaurantes en tiempos de COVID-19

Practica Calificada 02

Actividad de Aprendizaje:

Presentación de los conceptos y fundamentos con ppt sobre normativas.Revisión de normativa actuales

Evidencia de Aprendizaje:

Practica Calificada 02

Examen escrito de las lecturas 8 a 14

Bibliografía:

SURAK, John G. (2007) The certified HACCP auditor handbook. American Society for Quality, Quality Press, Milwaukee.

FAO - WHO FOOD STANDARDS (2021) Codex Alimentarius.

ISO (2021) Sitio web de la International Organization Standardization (<http://www.iso.org/>)

MADRID VICENTE, Antonio (2001) Normas de calidad de alimentos y bebidas. Madrid : Antonio Madrid Vicente : Mundi-Prensa.

Semana 15:

Norma de carácter internacional: ISO 22000. Guía para su implementación.

Actividad de Aprendizaje:

Clase expositiva de ISO 22000 y

Dinámica de grupo de la lectura de ISO 22000.

Evidencia de Aprendizaje:

Mapa mental norma ISO 22000

Dinámica de grupo

Bibliografía:

SURAK, John G. (2007) The certified HACCP auditor handbook. American Society for Quality, Quality Press, Milwaukee.

FAO - WHO FOOD STANDARDS (2021) Codex Alimentarius.

ISO (2021) Sitio web de la International Organization Standardization (<http://www.iso.org/>)

MADRID VICENTE, Antonio (2001) Normas de calidad de alimentos y bebidas. Madrid : Antonio Madrid Vicente : Mundi-Prensa.

Semana 16:

Evaluación Final: Entrega y sustentación del trabajo final.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición de alumnos el trabajo final.

Evidencia de Aprendizaje:

Trabajo de investigación y exposición

HORA(S) / SEMANA(S)

Semana 13,14,15 y 16

VI. METODOLOGÍA

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos. Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante diversas maneras de apropiarse y poner en práctica el nuevo conocimiento en contextos reales o simulados, reconociendo la importancia que esto tiene para su éxito profesional.

Se fomentará el trabajo cooperativo y el autoaprendizaje, utilizándose para ello estrategias como las simulaciones, solución de problemas o casos y visitas virtuales. Se plantearán situaciones real o semejante a ella en donde se solicita a los estudiantes que, tanto individualmente como en grupos de trabajo, aborden de forma ordenada y mediante un trabajo coordinado, las diferentes fases para la resolución o desarrollo del problema propuesto y de esta manera enfrentar a los alumnos con situaciones que los lleven a recuperar, analizar y comprender información para aplicar las estrategias adecuadas que les permitan resolver problemas y así ellos mismos construyan su propio aprendizaje.

Se utilizarán ayudas audiovisuales (multimedia y videos) y herramientas virtuales (foro, wiki, blog, etc) que permitirán una mejor comprensión, análisis y comunicación de los temas y los problemas propuestos.

Sobre la probidad académica: La investigación y producción intelectual es altamente valorada por la UPC. Por ello, se considera fundamental la creación original del alumno en todo tipo de trabajo académica. En este sentido, el Reglamento de Disciplina 9 de la UPC sanciona aquellas situaciones que atentan contra la honestidad académica: copiar un trabajo académico o cualquier tipo de evaluación

VII. EVALUACIÓN

FÓRMULA

5% (TA1) + 10% (PC1) + 7% (TA2) + 20% (TP1) + 8% (TA3) + 15% (PC2) + 10% (TA4) + 25% (TF1)

TIPO DE NOTA	PESO %
TA - TAREAS ACADÉMICAS	5
PC - PRÁCTICAS PC	10
TA - TAREAS ACADÉMICAS	7
TP - TRABAJO PARCIAL	20
TA - TAREAS ACADÉMICAS	8
PC - PRÁCTICAS PC	15
TA - TAREAS ACADÉMICAS	10
TF - TRABAJO FINAL	25

VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
TA	TAREAS ACADÉMICAS	1	Semana 3	Tareas de semanas 1 a 3 Ev. Individual y grupal	NO
PC	PRÁCTICAS PC	1	Semana 6	Lectura de la semana 01 a 06 Evaluación individual	SÍ
TA	TAREAS ACADÉMICAS	2	Semana 7	Tareas de semana 4 a 7 Ev.Individual y grupal	NO
TP	TRABAJO PARCIAL	1	Semana 8	PRESENTACIÓN DEL PROYECTO Ev. Individual y grupal	NO
TA	TAREAS ACADÉMICAS	3	Semana 12	Tareas de semana 09 a 12 Ev. Individual y grupal	NO
PC	PRÁCTICAS PC	2	Semana 14	Lectura de la semana 09 a 14 Ev. individual	SÍ
TA	TAREAS ACADÉMICAS	4	Semana 15	Tareas de semana 13 a 15 Ev. Individual y grupal	NO
TF	TRABAJO FINAL	1	Semana 16	SUSTENTACIÓN DEL TRABAJO FINAL Ev. Individual y grupal	NO

IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

https://upc.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists/6314219190003391?institute=51UPC_INST&auth=LOCAL